

V 要因別苦情処理件数

1 異物混入

(1)食品別分類

食品分類	合計	構成比 (%)	虫									
			小計	メイ ガ	チャ タ テム シ	そ の 他 の 食 品 害 虫	ハ エ	ゴ キ ブ リ	ク モ	虫 卵	幼 虫	そ の 他
合計	855	100.0	284	21	1	28	40	83	2	2	29	78
水産食品	24	2.8	2	-	-	-	-	1	-	-	-	1
水産加工食品	25	2.9	10	-	-	-	3	2	-	-	-	5
畜産食品	15	1.8	2	-	-	-	-	-	-	-	2	-
畜産加工食品	28	3.3	3	-	-	1	1	-	-	-	1	-
その他の動物性食品	5	0.6	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-
農産食品	39	4.6	23	5	1	2	1	1	-	-	8	5
農産加工食品	89	10.4	37	5	-	2	3	7	-	1	4	15
そうめん・菓子類	78	9.1	34	1	-	3	7	6	-	1	4	12
パン類	2	0.2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
パン類・菓子類	136	15.9	30	6	-	2	5	6	1	-	1	9
飲料	58	6.8	22	1	-	4	3	7	-	-	-	7
複合調理食品	283	33.1	93	2	-	12	11	47	1	-	6	14
その他の食料品	11	1.3	3	-	-	1	-	-	-	-	1	1
器具容器包装	1	0.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
食品類以外	22	2.6	11	1	-	1	2	3	-	-	-	4
不明	39	4.6	13	-	-	-	3	3	-	-	2	5

注1: 苦情要因が複数の事例は、それぞれの項目に計上

注2: 届出のなかったものについては省略

『異物混入』の事例

・輸入品のポテトチップスにプラスチック片

→ 異物は約6cmのL字型プラスチック片であった。輸入者を調査したところ、原産国製造施設の調味料を混ぜるドラムが破損していた。異物はその破片が混入したものであると考えられた。

・飲食店で提供されたうどんが黒色に変色

→ 異物を検査したところ、変色したデンプン質を主成分とする物質であると推察された。うどんの製造者を調査したところ、麺帯を送るローラーの軸に付着した麺カスが麺帯に付着し練りこまれたものと考えられた。

・焼き麩にゴキブリの卵

→ 苦情品を確認したところ、ゴキブリ卵が練りこまれた状態であった。製造施設を調査したところ、施設内の衛生状態が悪く、施設内でもゴキブリの卵が確認されたことから製造工程中に混入したものと断定された。

寄生虫				鉱物性異物				動物性異物					合成樹脂類	木	紙	繊維	たばこ	絆創膏	その他		
小計	アニサキス	テナクラリア	その他	小計	ガラス	石・砂	金属	その他	小計	人毛 (毛髪等)	獣毛	爪・歯等								ネズミの糞	その他
18	7	7	4	140	21	14	91	14	135	103	3	3	5	21	79	8	13	26	4	14	134
12	4	5	3	6	-	1	5	-	4	1	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	5	-	2	3	-	5	3	-	-	-	2	2	-	1	-	-	-	2
-	-	-	-	2	-	-	2	-	4	2	-	1	-	1	4	-	-	-	-	-	3
-	-	-	-	4	-	-	3	1	5	-	1	-	1	3	1	-	2	3	-	1	9
-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	2	-	-	1	-	-	-	1
-	-	-	-	3	-	1	1	1	3	2	-	-	-	1	3	1	1	-	-	-	5
-	-	-	-	15	2	3	8	2	6	3	1	-	1	1	8	1	1	1	-	3	17
-	-	-	-	13	2	1	8	2	10	8	1	-	1	-	10	1	1	-	-	-	9
-	-	-	-	1	-	-	1	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1	-	1	-	24	3	4	16	1	26	25	-	-	-	1	18	-	1	14	-	2	20
-	-	-	-	6	3	-	1	2	2	-	-	-	-	2	2	1	1	1	-	-	23
1	1	-	-	52	10	2	35	5	56	49	-	2	2	3	25	4	4	6	3	8	31
-	-	-	-	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	5
-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	3	1	-	2	-	2	1	-	-	-	1	2	-	-	-	1	-	3
4	2	1	1	4	-	-	4	-	8	7	-	-	-	1	3	-	1	-	-	-	6

・みかん缶詰に新聞紙

→ 当該みかん缶詰は中国からの輸入品であった。混入していた新聞紙を確認したところ、長さ約10cmの中国語で記載された新聞紙片であった。輸入者を調査したところ、現地製造施設では手作業による工程が多く、製造施設内での混入は否定できないものの、原因の特定には至らなかった。

・菓子パンに金属片

→ 異物は直径約2～3mm、薄いうろこ状の金属片であった。金属片を検査したところ、アルミニウム合金であった。製造施設を調査したところ、生地混合工程で使用されるコートミキサーのビーター(攪拌羽根)に僅かなバリが確認された。このビーターもアルミニウム合金であり、さらに異物となったアルミニウム合金の材質とも一致した。このことから、コートミキサーのビーターが回転ミキサーボールと接触することによりバリが発生し、混入したものと考えられた。

(2) 施設別分類

施設分類	合計	構成比 (%)	虫										
			小計	メイガ	チャタテムシ	その他の食品害虫	ハエ	ゴキブリ	クモ	虫卵	幼虫	その他	
合計	855	100.0	284	21	1	28	40	83	2	2	29	78	
飲食店営業	小計	449	52.5	171	5	0	18	23	70	2	1	14	38
	一般	318	37.2	142	5		13	20	60	2	1	11	30
	そば	17	2.0	6			1		5				
	すし	16	1.9	5			1		2			1	1
	弁当	27	3.2	1			1						
	仕出し	27	3.2	5					1	2			2
そうざい食館	うざい	22	2.6	5				2				1	2
	給食	20	2.3	7			2		1			1	3
	旅	2	0.2	0									
菓子製造業	86	10.1	13	4		1		2				6	
乳製品製造業	6	0.7	1			1							
食肉製品製造業	3	0.4	0										
魚肉ねり製品製造業	2	0.2	1				1						
氷雪製造業	2	0.2	0										
酒類製造業	1	0.1	0										
清涼飲料水製造業	4	0.5	1									1	
豆腐製造業	5	0.6	0										
めん類製造業	10	1.2	4	1				1				2	
そうざい製造業	9	1.1	5				2	1			1	1	
かん詰又はびん詰食品製造業	3	0.4	2									2	
食品衛生法において許可を要するその他の製造業	1	0.1	1					1					
条例で定める許可を要する製造業	4	0.5	2				1					1	
許可を要しない製造業	9	1.1	4	2								2	
デパート・スーパー	108	12.6	32	3		3	9	3			8	6	
コンビニエンスストア	19	2.2	7	1		1	2				1	2	
行商・自動車での販売業	3	0.4	0										
自動販売機	4	0.5	2					1				1	
上記以外の販売業	35	4.1	14	3		1	1	2			1	6	
本人又は家族	18	2.1	5								1	4	
不明	57	6.7	15	2	1	2		2			3	5	
その他	17	2.0	4				2			1		1	

注: 届出のなかったものについては省略

寄生虫				鉱物性異物				動物性異物					合成樹脂類	木	紙	繊維	たばこ	絆創膏	その他		
小計	アニサキス	テラノバ	その他	小計	ガラス	石・砂	金属	その他	小計	人毛 (毛髪等)	獣毛	爪・歯等								ネズミの糞	その他
18	7	7	4	140	21	14	91	14	135	103	3	3	5	21	79	8	13	26	4	14	134
1	1	0	0	76	17	6	45	8	75	63	2	1	3	6	34	4	8	7	3	9	61
0				46	15	3	23	5	43	41				2	20	2	7	4	3	6	45
0				3	1		2		5	3			2		1						2
1	1			5			5		2			1		1	2						1
0				8	1	1	5	1	8	6	1			1	3		1	2		2	2
0				6			6		6	6					5	2				1	2
0				4		1	2	1	9	5	1		1	2	1						3
0				3		1	1	1	2	2					2			1			5
0				1			1		0												1
1		1		15	2	4	9		19	19					11		2	10		2	13
0				1			1		1		1						1				2
0				1				1	1					1							1
0				0					0												1
0				1			1		0						1						1
0				0					0						1						2
0				1			1		0						1	1		1		2	3
0				1				1	0						2	1					2
0				0					1				1								
0				0					1	1										1	
0				2		1	1		2	2					1						
11	5	5	1	15		3	11	1	13	4		1	1	7	17		2	4	1		13
0				1			1		3	3					2			2			4
0				2			2		1	1											
0				1			1		1					1							
3			3	7	1		5	1	4	3				1	2						5
1	1			3	1		2		1					1	1						7
1		1		7			7		11	7		1		3	7		1	1			14
0				5			4	1	1				1		1	1					5

2 腐敗・変敗

(1) 食品別分類

食品分類	合計	構成比(%)
合計	102	100.0
水産食品	6	5.9
水産加工食品	5	4.9
畜産食品	6	5.9
畜産加工食品	5	4.9
農産食品	17	16.7
農産加工食品	12	11.8
そう菜	13	12.7
そう菜半製品	1	1.0
パン類・菓子類	11	10.8
飲料	2	2.0
複合調理食品	23	22.5
不明	1	1.0

注1: 苦情要因が複数の事例は、それぞれの項目に計上

注2: 届出のなかったものについては省略

(2) 施設別分類

施設分類	合計	構成比(%)	
合計	102	100.0	
飲食店営業	小計	41	40.2
	一般	22	21.6
	そば	1	1.0
	すし	4	3.9
	弁当	7	6.9
	仕出し	2	2.0
	そうざい	4	3.9
	自動車・移動	1	1.0
菓子製造業	6	5.9	
豆腐製造業	3	2.9	
食品衛生法において許可を要するその他の製造業	2	2.0	
条例で定める許可を要する製造業	1	1.0	
デパート・スーパー	26	25.5	
コンビニエンスストア	3	2.9	
行商・自動車での販売業	3	2.9	
自動販売機	1	1.0	
上記以外の販売業	13	12.7	
不明	2	2.0	
その他	1	1.0	

注: 届出のなかったものについては省略

『腐敗・変敗』の事例

・腐敗した草団子

→ 購入した草団子を喫食しようとしたところ、腐敗臭がした。苦情を受けてから施設に回収された製品を検査したところ、一般細菌が1千万個/g以上検出された。原材料である冷凍よもぎを解答し搾る際に絞りが甘く、また団子生地 of 冷却不足により、細菌が増殖したものと考えられた。

・腐敗したわらび餅

→ 苦情品を検査したところ一般細菌が1億9千万個/gであった。施設内での温度管理に不備があり腐敗したものと考えられた。

3 カビの発生

(1) 食品別分類

食品分類	合計	構成比(%)
合計	121	100.0
水産食品	1	0.8
水産加工食品	7	5.8
畜産食品	1	0.8
畜産加工食品	3	2.5
農産食品	16	13.2
農産加工食品	19	15.7
パン類・菓子類	49	40.5
飲料	10	8.3
複合調理食品	7	5.8
その他の食料	2	1.7
器具容器包装	2	1.7
食品類以外	1	0.8
不明	3	2.5

注1: 苦情要因が複数の事例は、それぞれの項目に計上

注2: 届出のなかったものについては省略

『カビの発生』の事例

・むき粟にカビ

→ 苦情品を検査したところ、包装の表面上部に一箇所約1mmのピンホールが認められた。製造施設でピンホール検査は実施していたが、検査で除去できなかった可能性や流通過程でピンホールが発生した可能性等が考えられた。

・マーマレードにカビ

→ 苦情品を検査したところ、Eurotium herbariorumが検出された(マイコトキシン非産生)。販売店から同一ロット品を収去し検査をしたが、真菌は検出されなかった。

(2) 施設別分類

施設分類	合計	構成比(%)	
合計	121	100.0	
飲食店営業	小計	14	11.6
	一般	11	9.1
	すし	2	1.7
	そうざい	1	0.8
菓子製造業	24	19.8	
食肉製品製造業	1	0.8	
めん類製造業	2	1.7	
かん詰又はびん詰食品製造業	1	0.8	
条例で定める許可を要する製造業	1	0.8	
許可を要しない製造業	3	2.5	
デパート・スーパー	31	25.6	
コンビニエンスストア	8	6.6	
自動販売機	1	0.8	
上記以外の販売業	18	14.9	
本人又は家族	2	1.7	
不明	12	9.9	
その他の	3	2.5	

注: 届出のなかったものについては省略

4 異味・異臭

(1) 食品別分類

食品分類	合計	構成比 (%)	異味				
			小計	苦味	酸味	刺激味	その他
合計	264	93.9	111	19	24	10	58
水産食品	23	8.7	7	1	2	1	3
水産加工食品	9	3.4	2	-	1	-	1
畜産食品	14	5.3	4	-	1	1	2
畜産加工食品	12	4.5	8	5	-	1	2
その他の動物性食品	1	0.4	0	-	-	-	-
農産食品	29	11.0	16	7	1	2	6
農産加工食品	23	8.7	11	1	5	-	5
そう菜類	23	8.7	12	3	4	-	5
パン類・菓子類	24	9.1	13	-	1	1	11
飲料	26	9.8	19	2	2	3	12
複合調理食品	41	15.5	16	-	6	-	10
その他の食料品	8	3.0	2	-	1	-	1
器具容器包装	2	0.8	1	-	-	1	-
食品添加物	1	-	-	-	-	-	-
食品類以外	15	-	-	-	-	-	-
不明	13	4.9	-	-	-	-	-

注1: 苦情要因が複数の事例は、それぞれの項目に計上

注2: 届出のなかったものについては省略

『異味・異臭』の事例

・ みたらし団子から薬品臭

一製造施設を調査したところ、調理室内の整理整頓が不十分であった。また、原料倉庫内でパラジクロロベンゼンを主成分とする防虫剤が開封された状態で存在していた。これは、原料粉納入時に防虫剤の上に原料粉袋を置いたため、防虫剤の包装が破損し開封したと考えられた。製造施設にあった団子残品を検査したところ、薬品様の異味・異臭を認めパラジクロロベンゼン $2.4\sim 3.4\mu\text{g/g}$ を検出した。同様に原料粉を検査したところ、薬品様の異臭を認めパラジクロロベンゼン $4.3\mu\text{g/g}$ を検出した。以上のことから、原料倉庫内で防虫剤のパラジクロロベンゼンが原料粉に混入したものと推定された。

異臭										
小計	アルコール臭	シンナー臭	クレゾール臭	その他の薬品臭	石油臭	刺激臭	酸臭	カビ臭	アンモニア臭	その他
153	4	5	2	24	5	3	20	7	4	79
16	-	-	1	6	-	-	1	-	2	6
7	-	1	-	3	-	-	-	-	-	3
10	-	-	-	-	-	-	3	-	-	7
4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4
1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-
13	-	-	-	4	2	1	-	1	1	4
12	-	-	-	3	2	-	1	2	-	4
11	-	-	-	-	-	-	4	-	-	7
11	1	2	-	2	-	-	3	2	-	1
7	2	-	-	1	-	-	-	-	-	4
25	-	2	-	3	-	2	4	1	1	12
6	-	-	-	-	1	-	1	1	-	3
1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
15	1	-	1	-	-	-	2	-	-	11
13	-	-	-	2	-	-	-	-	-	11

(2)施設別分類

施設分類	合計	構成比 (%)	異味					
			小計	苦味	酸味	刺激味	その他	
合計	264	87.9	111	19	24	10	58	
飲食店営業	小計	106	40.2	43	5	12	4	22
	一般	72	27.3	29	4	7	4	14
	そば	2	0.8	1		1		
	باش	6	2.3	3				3
	当	9	3.4	5	1	1		3
	出し	7	2.7	1		1		
	うどん	4	1.5	2		1		1
	自動車・移動	1		1		1		
	給食	3		0				
	旅館	2	0.8	1				1
菓子製造業	11	4.2	5		1		4	
乳処 理業	1	0.4	1				1	
食肉処 理業	1	0.4	0					
酒類製造業	1	0.4	1				1	
清涼飲料水製造業	3	1.1	3		1		2	
豆腐製造業	1	0.4	1		1			
めん類製造業	1	0.4	0					
食品衛生法において許可を要するその他の製造業	1	0.4	0					
デパート・スーパー	59	22.3	16	4	5	2	5	
コンビニエンスストア	11	4.2	8	3			5	
自動販売機	3	1.1	2		1		1	
上記以外の販売業	32		15	4	2	2	7	
不明	19	7.2	10	1	1	2	6	
その他	14	5.3	6	2			4	

注:届出のなかったものについては省略

小計	異臭									
	アルコール臭	シンナー臭	クレゾール臭	その他の薬品臭	石油臭	刺激臭	酸臭	カビ臭	アンモニア臭	その他
153	4	5	2	24	5	3	20	7	4	79
63	1	1	1	5	0	1	10	3	1	40
43	1		1	2			5	2	1	31
1		1								
3						1				2
4				1				1		2
6							3			3
2				1			1			
0										
3				1						2
1							1			
6		2		1			2			1
0										
1							1			
0										
0				1						
1							1			
43		1		9	2	1	5	2	2	21
3		1						1		1
1										1
17	2		1	5	1		1	1	1	5
9	1			2	2	1				3
8				1						7

5 変色

(1)食品別分類

食品分類	合計	構成比(%)
合計	60	100.0
水産食品	4	6.7
水産加工食品	1	1.7
畜産食品	4	6.7
畜産加工食品	4	6.7
農産食品	9	15.0
農産加工食品	9	15.0
そうざい	5	8.3
パン類・菓子	7	11.7
飲料	3	5.0
複合調理食品	7	11.7
その他の食料	4	6.7
器具容器包装	1	1.7
不明	2	3.3

注1: 苦情要因が複数の事例は、それぞれの項目に計上
注2: 届出のなかったものについては省略

(2)施設別分類

施設分類	合計	構成比(%)	
合計	60	100.0	
飲食店営業	小計	16	26.7
	一般	13	21.7
	弁当	2	3.3
	給食	1	1.7
菓子製造業	6	10.0	
条例で定める許可を要する製造業	1	1.7	
許可を要しない製造業	1	1.7	
デパート・スーパー	10	16.7	
コンビニエンスストア	2	3.3	
上記以外の販売業	8	13.3	
本人又は家族	3	5.0	
不明	8	13.3	
その他	5	8.3	

注: 届出のなかったものについては省略

6 変質

(1)食品別分類

食品分類	合計	構成比(%)
合計	46	100.0
水産食品	2	4.3
水産加工食品	1	2.2
畜産食品	2	4.3
畜産加工食品	4	8.7
農産食品	5	10.9
農産加工食品	6	13.0
そうざい	4	8.7
パン類・菓子	5	10.9
飲料	7	15.2
油	1	2.2
複合調理食品	8	17.4
不明	1	2.2

注1: 苦情要因が複数の事例は、それぞれの項目に計上
注2: 届出のなかったものについては省略

(2)施設別分類

施設分類	合計	構成比(%)	
合計	46	100.0	
飲食店営業	小計	13	28.3
	一般	9	19.6
	弁当	3	6.5
	そうざい	1	2.2
菓子製造業	1	2.2	
乳処 理 業	1	2.2	
豆腐製造業	1	2.2	
そうざい製造業	1	2.2	
デパート・スーパー	13	28.3	
コンビニエンスストア	2	4.3	
上記以外の販売業	6	13.0	
本人又は家族	4	8.7	
不明	2	4.3	
その他	2	4.3	

注: 届出のなかったものについては省略

7 食品の取り扱い

『変色』の事例

・ハンバーグの中身が赤い
 → ハンバーグの製造施設を調査したが、製造工程に問題は無く、加熱不足である可能性はきわめて低かった。食肉中のミオグロビンは紫赤色であり、通常挽き肉にするなど酸素と触れると酸化し鮮赤色となる。今回の事例は、ハンバーグの野菜の還元作用により酸化されなかった食肉中のミオグロビンが、ハンバーグ喫食時に酸素に触れ、酸化し、赤みを呈した可能性が考えられた。

『変質』の事例

・牛乳がドロドロに凝固
 → 開封してから5日後、牛乳を飲もうとしたところ、ドロドロに凝固していた。なお、開封日及びその翌日に飲んだところ異常はなく保存は冷蔵庫であったとの届出。販売店を調査したが、保管状況に問題はなかった。製造施設も調査したが、製造記録に異常はなく、同様苦情も寄せられていなかった。原因を特定することはできなかったが、開封後、何らかの汚染が生じ、牛乳が変質したことが考えられた。

・ごぼうサラダに木片様異物
 → 木片様異物を検査したところ、異物は淡黄色を呈しており縦断面では導管及び細胞が認められた。異物は植物の一部であり、色、形状等から硬化したごぼうであると推定された。

『食品の取り扱い』の事例

・賞味期限が切れた商品を取売している。
 ・飲食店の食器が汚れていた。
 ・から揚げが生の状態であった。
 ・調理場内で喫煙をしている。
 ・手を洗わずに調理をしている。

(1)食品別分類

食品分類	合計	構成比 (%)
合計	387	100.0
水産加工食品	11	2.8
水産加工食品	13	3.4
畜産加工食品	14	3.6
畜産加工食品	19	4.9
その他の動物性食品	1	0.3
農産加工食品	9	2.3
農産加工食品	23	5.9
そう菜半製品	36	9.3
パン類・菓子	1	0.3
パン類・菓子	62	16.0
飲料	21	5.4
油脂	2	0.5
複合調理食品	66	17.1
その他の食料	13	3.4
器具容器包装	2	0.5
食品類以外	45	11.6
不明	49	12.7

注1: 苦情要因が複数の事例は、それぞれの項目に計上

注2: 届出のなかったものについては省略

(2)施設別分類

施設分類	合計	構成比 (%)
合計	387	100.0
飲食店営業	189	48.8
小計	121	31.3
一般	8	2.1
すばし	9	2.3
弁当	19	4.9
仕出し	10	2.6
そうざい	11	2.8
給食	9	2.3
旅館	2	0.5
喫茶店	4	1.0
菓子製造業	32	8.3
豆腐製造業	3	0.8
条例で定める許可を要する製造業	3	0.8
許可を要しない製造業	2	0.5
デパート・スーパー	77	19.9
コンビニエンスストア	14	3.6
行商・自動車での販売	1	0.3
自動販売機	5	1.3
上記以外の販売業	43	11.1
本人又は家族	3	0.8
不明	4	1.0
その他	7	1.8

注: 届出のなかったものについては省略

8 表示

(1)食品別分類

食品分類	合計	構成比 (%)
合計	208	100.0
水産加工食品	12	5.8
水産加工食品	14	6.7
畜産加工食品	13	6.3
畜産加工食品	8	3.8
その他の動物性食品	1	0.5
農産食品	6	2.9
農産加工食品	23	11.1
そうざい	19	9.1
パン類・菓子類	54	26.0
飲料	5	2.4
油脂	1	0.5
複合調理食品	13	6.3
その他の食料品	12	5.8
食品類以外	4	1.9
不明	23	11.1

『表示』の事例

- ・商品に期限が表示されていない。
- ・表示の文字が小さい。
- ・そうざいのラベルが二重に貼られている。
- ・輸入品の邦文表示がない。
- ・アレルギー表示が欠落している。

注1: 苦情要因が複数の事例は、それぞれの項目に計上

注2: 届出のなかったものについては省略

(2)施設別分類

施設分類	合計	構成比 (%)
合計	208	100.0
小計	29	13.5
飲食店営業	17	8.2
併当	6	2.9
そうざい	5	2.4
自動車・移動	1	0.5
菓子製造業	29	13.9
食肉処理業	1	0.5
食肉製品製造業	2	1.0
ソーダ類製造業	3	1.4
清涼飲料水製造業	1	0.5
豆腐製造業	1	0.5
めん類製造業	2	1.0
そうざい製造業	4	1.9
食品衛生法において許可を要するその他の製造業	1	0.5
条例で定める許可を要する製造業	5	2.4
許可を要しない製造業	3	1.4
デパート・スーパー	63	30.3
コンビニエンスストア	5	2.4
行商・自動車での販売業	2	1.0
自動販売機	1	0.5
上記以外の販売業	48	23.1
不明	2	1.0
その他	6	2.9

注: 届出のなかったものについては省略

9 有症

(1)食品別分類

食品分類	合計	構成比 (%)
合計	1136	100.0
水産食品	64	5.6
水産加工食品	32	2.8
畜産食品	29	2.6
畜産加工品	16	1.4
その他の動物性食品	1	0.1
農産食品	15	1.3
農産加工食品	25	2.2
そう菜	57	5.0
そう菜半製品	2	0.2
パン類・菓子類	39	3.4
飲料	26	2.3
複合調理食品	460	40.5
その他の食料品	10	0.9
食品類以外	38	3.3
不明	322	28.3

・食中毒事件については、別誌「平成18年東京都の食中毒概要」及び「平成19年東京都の食中毒概要」を参照のこと。

注1:苦情要因が複数の事例は、それぞれの項目に計上
注2:届出のなかったものについては省略

(2)施設別分類

施設分類	合計	構成比 (%)	
合計	1,136	100.0	
飲食店営業	小計	629	55.4
	一般	407	35.8
	そば	6	0.5
	すし	54	4.8
	弁当	43	3.8
	仕出し	11	1.0
	そうざい	9	0.8
	自動車・移動給食	1	0.1
	旅館	82	7.2
	旅行	16	1.4
喫茶店営業	2	0.2	
菓子製造業	11	1.0	
食肉処理業	1	0.1	
アイスクリーム類製造業	2	0.2	
清涼飲料水製造業	1	0.1	
豆腐製造業	1	0.1	
そうざい製造業	1	0.1	
かん詰又はびん詰食品製造	2	0.2	
食品衛生法において許可を条例で定める許可を要する	3	0.3	
許可を要しない製造業	2	0.2	
デパート・スーパー	3	0.3	
コンビニエンスストア	118	10.4	
行商・自動車での販売業	18	1.6	
自動販売機	1	0.1	
上記以外の販売業	2	0.2	
本人又は家族	43	3.8	
不明	19	1.7	
その他	215	18.9	
その他	62	5.5	

注:届出のなかったものについては省略

10 施設・設備

(1) 食品別分類

食品分類	合計	構成比 (%)	排水		トイレの不備等		不衛生		その他
			排気・排煙	排水	トイレの不備等	ネズミ・ゴキブリ・ハエ	不衛生		
合計	435	100.0	85	41	19	131	98	61	
水産食品	1	0.2	-	-	-	1	-	-	
水産加工食品	2	0.5	1	-	-	-	-	1	
畜産食品	2	0.5	1	-	-	-	1	-	
畜産加工品	1	0.2	-	-	-	1	-	-	
農産食品	1	0.2	1	-	-	-	-	-	
農産加工食品	2	0.5	-	1	-	1	-	-	
そう菜	10	2.3	8	-	-	1	1	-	
パン類・菓子類	8	1.8	1	-	-	4	1	2	
飲料	4	0.9	1	-	-	-	1	2	
複合調理食品	29	6.7	4	2	3	5	11	4	
器具容器包装	3	0.7	-	-	-	-	3	-	
食品類以外	290	66.7	61	30	12	94	61	32	
不明	82	18.9	7	8	4	24	19	20	

注1: 苦情要因が複数の事例は、それぞれの項目に計上

注2: 届出のなかったものについては省略

『施設・設備』の事例

- ・施設内の清掃が徹底されていない。
- ・調理場内で制服を干している。
- ・施設内にゴキブリ、ハエ、ネズミがいる。
- ・飲食店がどぶ臭い。
- ・手洗いの消毒液が補充されていない。
- ・客用トイレがない。
- ・冷蔵庫が屋外に設置されている。

(2)施設別分類

施設分類		合計	構成比(%)	排気・排煙	排水	トイレの不備等	ネズミ・ゴキブリ・ハエ	不衛生	その他
合計		435	100.0	82	39	19	122	97	56
飲食店営業	小計	357	82.1	76	36	14	98	85	48
	一般	290	66.7	62	27	13	84	65	39
	そば	10	2.3	1	2	1	2	3	1
	すし	15	3.4	1	1	-	8	4	1
	弁当	13	3.0	4	2	-	1	4	2
	仕出し	12	2.8	3	3	-	1	4	1
	そうざい	7	1.6	3	1	-	1	1	1
自動車・移動給食	5	1.1	2	-	-	-	1	2	
給食	5	1.1	-	-	-	1	3	1	
喫茶店営業	2	0.5	-	-	-	-	-	2	
菓子製造業	15	3.4	2	1	-	8	1	3	
食肉処理業	3	0.7	1	1	-	1	-	-	
豆腐製造業	1	0.2	-	-	-	1	-	-	
めん類製造業	1	0.2	1	-	-	-	-	-	
そうざい製造業	1	0.2	-	-	-	-	1	-	
食品衛生法において許可を要するその他の製造業	1	0.2	-	-	-	-	-	1	
許可を要しない製造業	1	0.2	-	-	-	1	-	-	
デパート・スーパー	22	5.1	2	-	1	13	5	1	
コンビニエンスストア	2	0.5	-	-	-	2	-	-	
行商・自動車での販売業	2	0.5	-	-	1	1	-	-	
上記以外の販売業	14	3.2	1	2	1	5	4	1	
不明	4	0.9	1	1	1	-	-	1	
その他	9	2.1	1	-	1	1	2	4	

注:届出のなかったものについては省略

11 その他

(1)食品別分類

食品分類	合計	構成比 (%)	騒音			ゴミ処理	ペット類			路上等での営業	不衛生な取り扱い	許可に関する苦情	
			小計	カラオケ	その他		小計	客のペット持ち込み	店内でのペット飼育				その他
合計	823	100.0	50	12	38	70	52	12	25	15	106	106	63
水産食品	16	1.9	-	-	-	-	-	-	-	-	2	1	1
水産加工食品	16	1.9	1	1	-	-	-	-	-	-	1	2	-
畜産食品	17	2.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	1
畜産加工品	9	1.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-
その他の動物性食品	1	0.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
農産食品	16	1.9	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-
農産加工食品	19	2.3	-	-	-	-	-	-	-	-	1	2	-
そう菜	22	2.7	2	-	2	-	-	-	-	-	5	3	1
パン類・菓子類	42	5.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	5
飲料	25	3.0	-	-	-	-	-	-	-	-	1	2	2
油脂	3	0.4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
複合調理食品	98	11.9	1	-	1	2	2	-	1	1	28	17	9
その他の食料品	17	2.1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	3	1
食品添加物	1	0.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
器具容器包装	15	1.8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6	-
食品類以外	375	45.6	35	4	31	57	37	9	19	9	60	52	32
不明	131	15.9	11	7	4	11	13	3	5	5	6	8	11

注1: 苦情要因が複数の事例は、それぞれの項目に計上

注2: 届出のなかったものについては省略

『その他』の事例

- ・自宅で食品を製造している。
- ・店員のアレルギー物質に関する説明が不十分。
- ・路上で弁当を販売している。
- ・ラーメンのスープを道路に流している。
- ・商品の陳列が道路まではみ出している。
- ・飲食店の騒音がひどい。

従業員の衛生知識の欠如	その他
67	309
1	11
1	11
2	10
-	8
-	1
-	15
1	15
2	9
1	31
1	19
-	3
7	32
-	12
-	1
1	8
42	60
8	63

(2)施設別分類

施設分類	合計	構成比 (%)	騒音			ゴミ処理	ペット類				
			小計	カラオケ	その他		小計	客のペット持ち込み	店内でのペット飼育	その他	
合計	823	100.0	50	12	38	70	52	12	25	15	
飲食店営業	小計	483	58.7	38	8	30	59	37	7	18	12
	一般	344	41.8	31	7	24	47	27	5	13	9
	そば	22	2.7	1	-	1	2	6	2	3	1
	し	19	2.3	-	-	-	3	2	-	1	1
	弁当	20	2.4	-	-	-	2	1	-	1	-
	出し	18	2.2	2	-	2	2	1	-	-	1
	うどん	11	1.3	-	-	-	1	-	-	-	-
自動車・移動	24	2.9	3	1	2	-	-	-	-	-	
給食	21	2.6	1	-	1	2	-	-	-	-	
旅館	4	0.5	-	-	-	-	-	-	-	-	
喫茶店営業	2	0.2	1	-	1	-	1	-	1	-	
菓子製造業	32	3.9	2	-	2	1	2	1	1	-	
乳処	1	0.1	-	-	-	-	-	-	-	-	
食肉処理業	2	0.2	2	-	2	-	-	-	-	-	
魚肉ねり製品製造業	1	0.1	-	-	-	1	-	-	-	-	
清涼飲料水製造業	2	0.2	-	-	-	-	-	-	-	-	
豆腐製造業	2	0.2	-	-	-	-	1	-	1	-	
めん類製造業	2	0.2	-	-	-	1	-	-	-	-	
そうざい製造業	1	0.1	-	-	-	-	-	-	-	-	
かん詰又はびん詰食品製造業	2	0.2	-	-	-	-	-	-	-	-	
食品衛生法において許可を要する その他の製造業	1	0.1	-	-	-	-	-	-	-	-	
条例で定める許可を要する 製造業	2	0.2	-	-	-	-	-	-	-	-	
許可を要しない製造業	5	0.6	-	-	-	-	-	-	-	-	
デパート・スーパー	66	8.0	1	1	-	-	3	2	1	-	
コンビニエンスストア	12	1.5	-	-	-	-	1	-	1	-	
行商・自動車での販売業	59	7.2	1	-	1	-	-	-	-	-	
自動販売機	4	0.5	-	-	-	-	-	-	-	-	
上記以外の販売業	57	6.9	-	-	-	4	5	2	2	1	
本人又は家族	6	0.7	1	1	-	-	-	-	-	-	
不 明	31	3.8	2	2	-	1	1	-	-	1	
その 他	50	6.1	2	-	2	3	1	-	-	1	

注:届出のなかったものについては省略

路上等での営業	不衛生な取り扱い	許可に関する苦情	従業員の衛生知識の欠如	その他
106	106	63	67	309
48	77	27	53	144
31	52	17	39	100
1	6	1	1	4
-	5	-	4	5
5	2	-	2	8
1	3	1	-	8
1	3	-	2	4
9	2	7	2	1
-	4	-	3	11
-	-	1	-	3
-	-	-	-	-
-	10	2	3	12
-	-	-	-	1
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
-	-	-	1	1
-	-	-	1	-
-	-	-	-	1
-	-	-	-	2
-	-	-	-	1
1	-	-	-	1
-	-	2	-	3
3	5	2	6	46
1	1	1	-	8
43	2	13	-	-
2	-	-	-	2
7	9	5	2	25
-	-	-	-	5
-	1	-	-	26
1	1	11	1	30